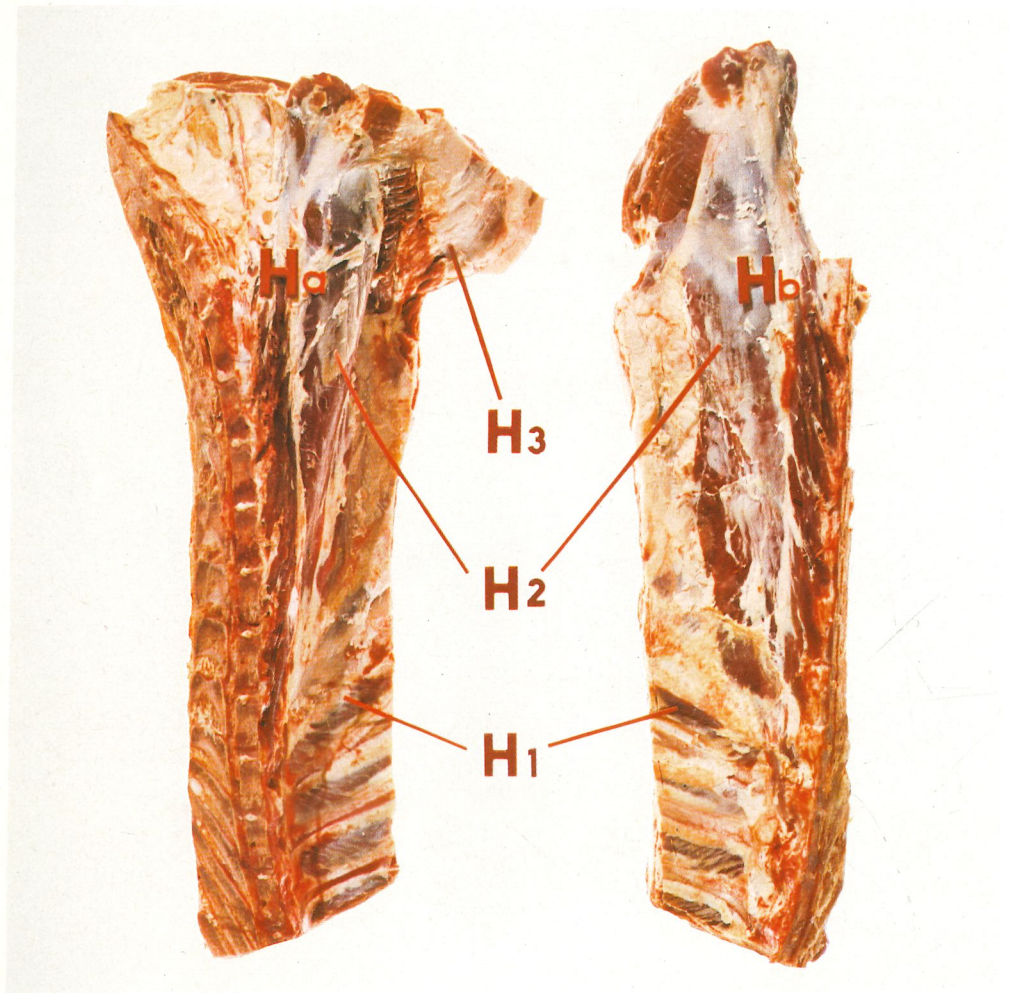


Rind
H Nierstück

Bœuf
Aloyau

Bue
Lombata



Ha Nierstück mit Huft
 Hb Nierstück ohne Huft
 H1 Roastbeef
 H2 Filet
 H3 Huft

aloyau avec rumpsteak
 aloyau sans rumpsteak
 faux filet
 filet
 rumpsteak

lombata con scamone
 lombata senza scamone
 contro filetto
 filetto
 scamone

Rind
H Nierstück und Huft
zerlegt

Bœuf
Aloyau et Rumpsteak
découpés

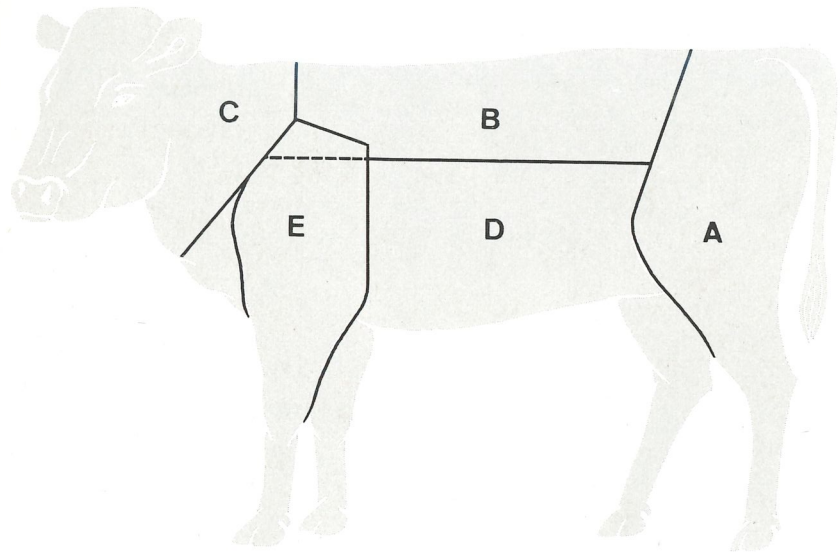
Bue
Lombata e Scamone
suddivisi



H1 Roastbeef
 H2 Filet
 H3 Huft ganz
 a Huftzapfen
 b schmale Huft
 c breite Huft

faux filet
 filet
 rumpsteak entier
 rumpsteak savoureux
 rumpsteak étroit
 rumpsteak large

contro filetto (costata)
 filetto
 scamone intero
 cono dello scamone
 scamone stretto
 scamone largo



- A Stotzen
- B Karree
- C Hals
- D Brust
- E Schulter

- cuisseau
- carré
- cou
- poitrine
- épaule

- coscia
- schiena
- collo
- petto
- spalla



- A Stotzen
- B Karree
- C Hals
- D Brust
- E Schulter

- cuisseau
- carré
- cou
- poitrine
- épaule

- coscia
- schiena
- collo
- petto
- spalla



- A Stotzen ganz
- 1 Haxe
- 2 Unterspälte
- 3 Huft
- 4 Nuss
- 4a weisses Stück
- 5 Eckstück
- 5a Eckstückdeckel

- cuisseau entier
- jarret
- longe
- quasi
- noix pâtissière
- aiguillette baronne
- noix
- couvert de noix

- coscia
- geretto
- sotto fesa
- codino
- noce
- pezzo bianco
- fesa francese
- copertura



- E Schulter ganz
- 1 Haxe
- 2 Bug
- 3 dicke Schulter
- 4 Schulterfilet
- 5 Schulterspitz
- 6 Schulterdeckel

- épaule entière
- jarret
- gras d'épaule
- épais d'épaule
- filet d'épaule
- palette
- couvert d'épaule

- spalla
- geretto
- brione
- traverso di spalla
- filetto di spalla
- aletta
- copri aletta

B Kalbskarree
C Hals

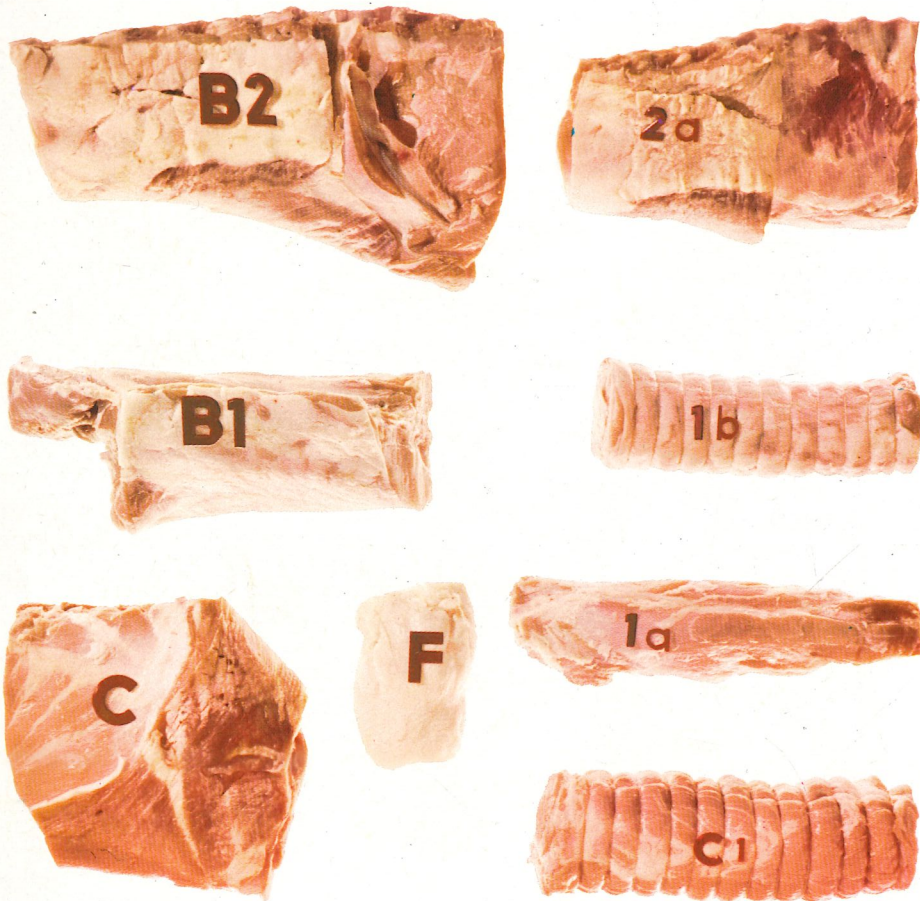
Carré de veau
Cou

Schiena di vitello
Collo

D Kalbsbrust

Poitrine de veau

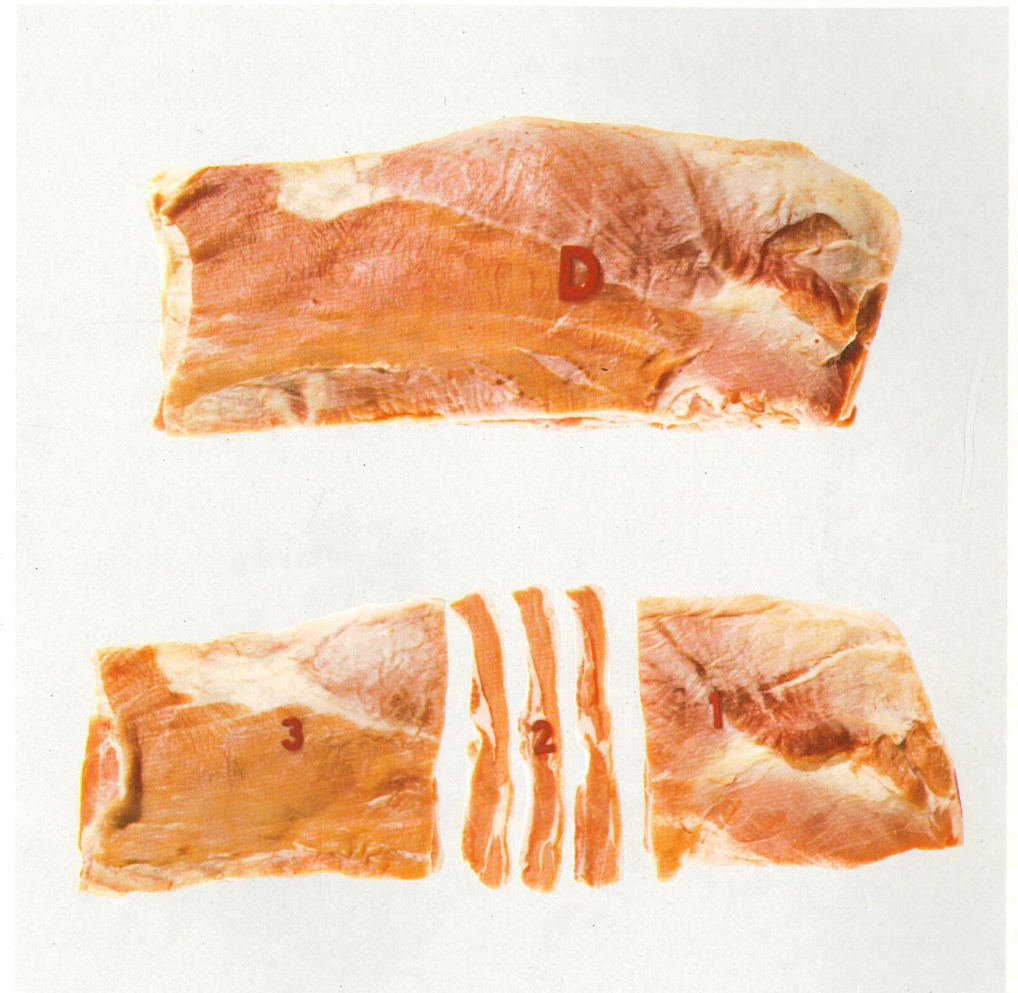
Petto di vitello



B₁ Nierstück
1a Filet
1b Nierenbraten gerollt
B₂ Kotelettstück
2a Kotelettstück
verkaufsbereit
C Hals
C₁ Hals gerollt
F Niere im Fett

filet
filet mignon
rognonnade
côtelettes
côtelettes
prêtes à la vente
cou
cou roulé
rognon dans sa graisse

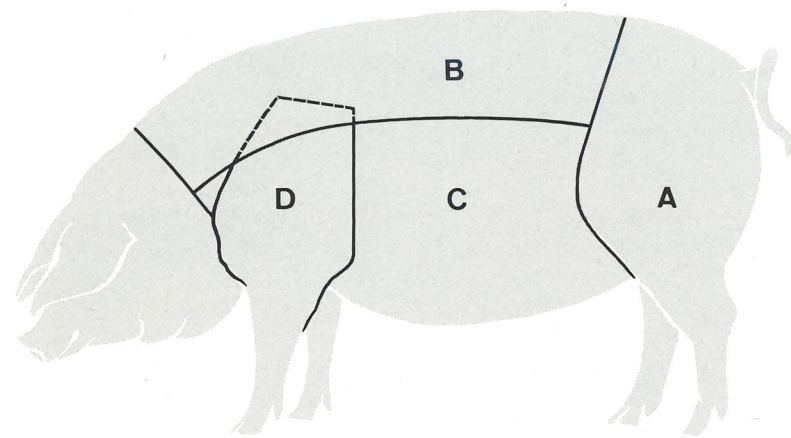
rognonata
filetto
rognonata arrotolata
costolette
costolette parate
collo
collo arrotolato
rognone con grasso



D Brust ganz
1 Brustspitz
2 Brustschnitten
3 Dünne Brust

poitrine entière
poitrine
tendrons
pointe de poitrine

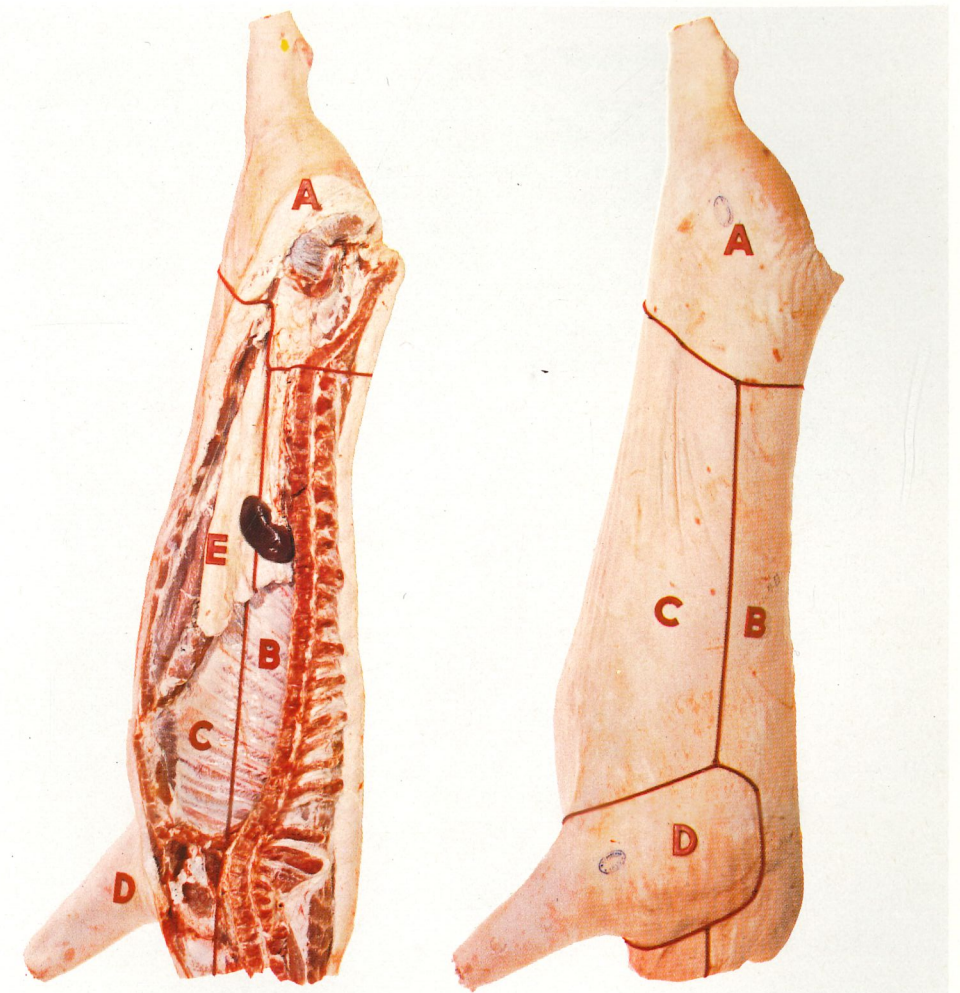
petto
fiocco di punta
fette per teneroni
pancetta



A Schinken
 B Karree
 C Brust
 D Schulter

jambon
 carré
 poitrine
 épaule

prosciutto
 carré
 pancetta
 spalla



A Schinken
 B Karree
 C Brust
 D Schulter
 E Schmer

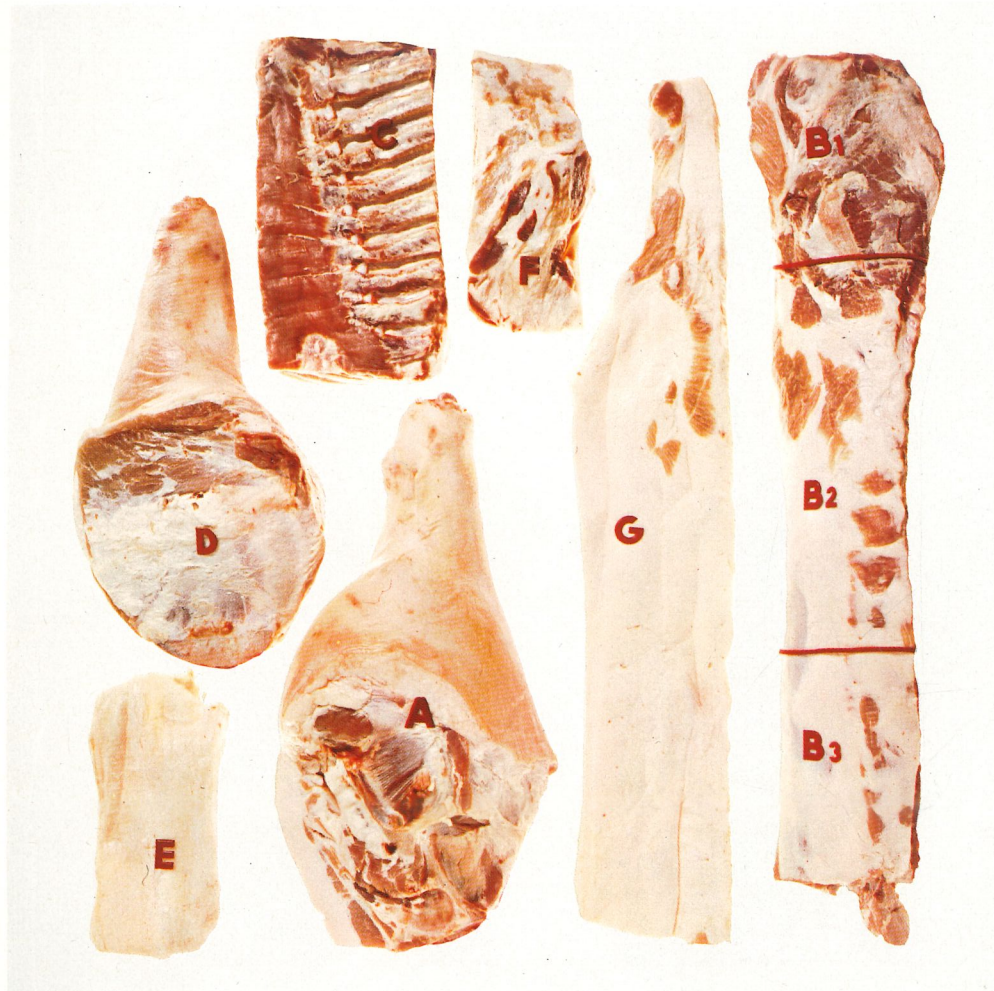
jambon
 carré
 poitrine
 épaule
 panne

prosciutto
 carré
 pancetta
 spalla
 sugna

Schweinhälfte
in die grossen Teile zerlegt

Moitié de porc
en gros morceaux

Mezzena di maiale
suddivisa

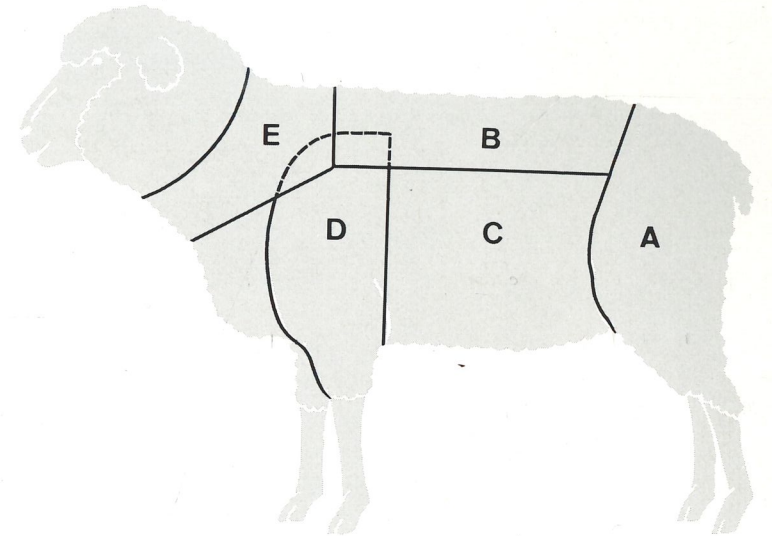


- | | | | |
|----------------|---------------|----------------|---------------------|
| A | Schinken | jambon | prosciutto |
| B ₁ | Hals | cou | coppa |
| B ₂ | Kotelettstück | côtelettes | costolette |
| B ₃ | Nierstück | filet | lonza |
| C | Brust | poitrine | pancetta |
| D | Schulter | épaule | spalla |
| E | Schmer | panne | sugna |
| F | Halsspeck | lard de bajoue | lardo del collo |
| G | Rückenspeck | lard de dos | lardo della schiena |

Schaf

Agneau

Pecora



- | | | | |
|---|------------------|----------|-----------|
| A | Schlegel (Gigot) | gigot | cosciotto |
| B | Karree | carré | carré |
| C | Brust | poitrine | petto |
| D | Schulter | épaule | spalla |
| E | Hals | cou | collo |



A Schlegel (Gigot)
 B Karree
 C Brust
 D Schulter
 E Hals

gigot
 carré
 poitrine
 épaule
 cou

cosciotto
 carré
 petto
 spalla
 collo



A Schlegel (Gigot)
 B1 Nierstück
 B2 Kotelettstück
 C Brust
 D Schulter
 E Hals
 F Niere im Fett

gigot
 filet
 côtelettes
 poitrine
 épaule
 cou
 rognon dans sa graisse

cosciotto
 sella
 costolette
 petto
 spalla
 collo
 rognone con grasso

Zunge

Langue

Lingua



- 1 Rind
- 2 Kalb
- 3 Schwein
- 4 Schaf

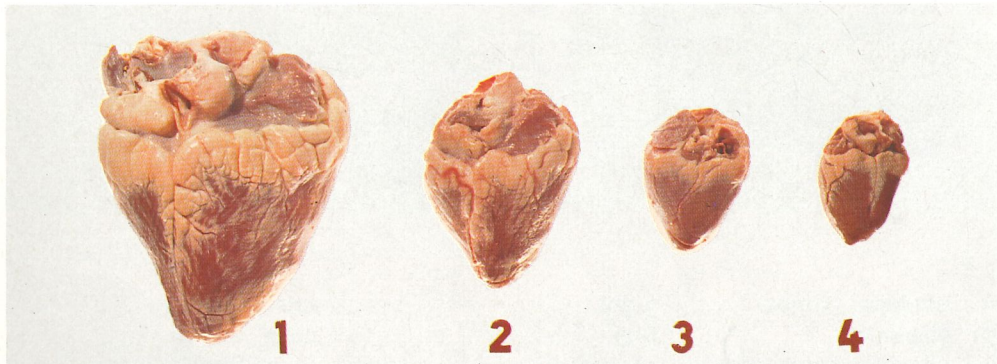
- bœuf
- veau
- porc
- mouton

- bue
- vitello
- maiale
- pecora

Herz

Cœur

Cuore



- 1 Rind
- 2 Kalb
- 3 Schwein
- 4 Schaf

- bœuf
- veau
- porc
- mouton

- bue
- vitello
- maiale
- pecora

Leber

Foie

Fegato



- 1 Rind
- 2 Kalb
- 3 Schwein
- 4 Schaf

- bœuf
- veau
- porc
- mouton

- bue
- vitello
- maiale
- pecora

Niere

Rognon

Rene



- 1 Rind
- 2 Kalb
- 3 Schwein
- 4 Schaf

- bœuf
- veau
- porc
- mouton

- bue
- vitello
- maiale
- pecora

Hirn



1

Cervelle



2

Cervello



3



4

- 1 Rind
- 2 Kalb
- 3 Schwein
- 4 Schaf

- bœuf
- veau
- porc
- mouton

- bue
- vitello
- maiale
- pecora

Kutteln



1

Tripes



1a

Trippa



1b



3

- 1 Rind – Pansen
- 1a – Blättermagen
- 1b – Labmagen
- 3 Schweinsmagen

- bœuf – panse
- feuillet
- caillette
- estomac de porc

- bue – rumine
- mille foglie
- quaglio
- stomaco di maiale

Qu'est-ce qu'on entend par les expressions suivantes?

- tranche tranche mince d'un morceau maigre sans nerf
 - tranche mince de porc ou de veau
 - steak tranche épaisse de veau ou de porc
 - beefsteak tranche épaisse de bœuf, filet ou rumpsteak à rôtir rapidement
 - entrecôte tranche dans le faux-filet
 - roastbeef aloyau désossé
 - rumpsteak tranche de rumpsteak (hanche, culotte)
 - chop tranche épaisse de filet d'agneau désossé roulée
 - ragoût viande coupée en dé d'environ 3 cm
 - goulasche viande coupée en dé d'environ 1 1/2 cm
 - émincé viande coupée en lamelles sans graisse, sans nerfs
- Pour les différentes préparations de cuisson, se référer à la page 198. Connaissances culinaires.

Utilisation des morceaux

Un bon vendeur de viande doit absolument posséder des notions fondamentales de l'art culinaire. Le grand choix des animaux de boucherie et la structure toujours différente de la musculature, ne permettront jamais de schématiser la façon de cuire ou rôtir la viande. Seul le spécialiste est à même de pouvoir donner des conseils en vertu de ces expériences.

Le vendeur doit donc connaître exactement quel morceau de viande se prête pour tel ou tel autre mets.

Pour un jugement précis on considère ensuite les points suivants:

- l'âge de la bête
- la structure de la musculature
- le temps de repos de la viande

Ensuite il doit connaître toutes sortes de possibilités de préparation de la viande, et alors seulement il pourra donner de bons conseils à l'acheteur.

Possibilités d'emploi de la viande

a) viande de bœuf

bouilli	rôti	tranche	beefsteak entrecôte	émincé	ragoût goulasche
poitrine	cuisse	cuisse	filet	mouvant	cou
côte couverte	rumpsteak	rumpsteak	roastbeef	couvercle	sous épaule
côte plate	roastbeef	épais	rumpsteak	coin	gras d'épaule
épaule	épaule	d'épaule	coin	couvercle	jarret
flanc	côte couverte		noix	épaule	couvercle
cou				flanchet du prin	d'épaule